

# Lino

# BISTROT

## PER COMINCIARE

UOVO CROCCANTE CON SPUMA E CHIPS DI MAIS	15
PESCE SPADA MARINATO E LEGGERMENTE SCOTTATO CON VEGETALI CROCCANTI E MAIONESE DI LIMONE INFORNATO	18
LOMBETTO DI CONIGLIO CON CAROTE, COMPOSTA DI ALBICOCCA AL CURRY E SPINACINO	17

## PRIME PORTATE

RISOTTO MANTECATO CON CLOROFILLA DI BORRAGINE, STRACCIATELLA DI BUFALA E PANE CROCCANTE AL POMODORO SECCO	16
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SUGO DI GALLINELLA, POMODORINI SEMI DRY, OLIO AL LIMONE E VELLUTATA DI FINOCCHIO	19
LASAGNA IN BIANCO CON RAGU' DI VITELLO E MAIALE, CARCIOFI ALLA MAGGIORANA E SPUMA DI PECORINO	17

## SECONDE PORTATE

PESCATO SECONDO MERCATO CON AGRETTI, PURÈ DI PATATE E MANDORLE E SALSA SOFFICE ALLO CHARDONNAY	24
SUPREMA DI GALLETTO FARCITA CON ERBETTE DI CAMPO ALLA PIZZAIOLA	20
AGNELLO CON MILLE FOGLIE DI PATATE E CIPOLLOTTO ARROSTITO	22

## OLTRE IL MENU

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO, MAIONESE ARTIGIANALE E DOLCEFORTE AL POMODORO	26
COSTINE DI MAIALE BBQ, PATATE AL FORNO, CHUTNEY DI PEPERONI E ANANAS	19
FILETTO DI MANZO	30
HAMBURGER DEL LINO	20
IL NOSTRO VITELLO TONNATO	18

## PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

TIRAMISÙ	10
ASSOLUTO DI NOCCIOLA	10
BAVARESE ALLA MELA PINK LADY	10
FRUTTA/FRUTTI DI BOSCO	7/9

# Lino

## SPECIALE PRANZO

### I QUADRI DEL LINO

LA NOSTRA PROPOSTA LUNCH È STATA PENSATA PER OFFRIRVI UN PRANZO VELOCE MA DI GRAN GUSTO:

UN PIATTO UNICO COMPOSTO DA ANTIPASTO, PRIMO, CONTORNO PIÙ PICCOLO DESSERT

#### IL QUADRO DI CARNE

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA E CAFFÈ)

18

#### IL QUADRO DI PESCE

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA E CAFFÈ)

18

#### **Coperto 2€**

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce cucinato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 a -20° per almeno 24 ore.*

**CAPIENZA MASSIMA 40 persone dehors, 30 persone sala interna**

# *Lino,* BISTROT

## TO START

CRISPY EGG WITH CORN MOUSSE AND CHIPS	15
MARINATED AND LIGHTLY SEARED SWORDFISH WITH CRISPY VEGETABLES AND LEMON MAYONNAISE	18
RABBIT LOIN WITH CARROTS, CURRIED APRICOT COMPOTE AND BABY SPINACH	17

## FIRST COURSE

RISOTTO WITH BORAGE CHLOROPHYLL, BUFFALO STRACCIATELLA AND CRISPY DRY TOMATO BREAD	16
SPAGHETTI WITH GURNARD SAUCE, SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, LEMON-SCENTED OIL ON VELVETY FENNEL SAUCE	19
LASAGNA WITH VEAL AND PORK RAGOUT, ARTICHOKE WITH MARJORAM AND PECORINO MOUSSE	17

## SECOND COURSE

CATCH OF THE DAY WITH AGRETTI, MASHED ALMOND POTATOES AND SOFT CHARDONNAY SAUCE	24
PIZZAIOLA STYLE SUPREME OF CHICKEN STUFFED WITH WILD HERBS	20
LAMB WITH MILLE-FEUILLE POTATOES AND ROASTED SPRING ONION	22

## BEYOND THE MENU

BREADED VEAL CHOP WITH ROAST POTATOES, HOMEMADE MAYONNAISE AND TOMATO KETCHUP	26
BBQ PORK RIBS, ROAST POTATOES, PEPPER AND PINEAPPLE CHUTNEY	19
FILLET OF BEEF	30
LINO'S BURGER	20
OUR VITELLO TONNATO	18

## SWEET END

TIRAMISU	10
HAZELNUT ABSOLUTE	10
PINK LADY APPLE BAVAROIS	10
FRUIT/BERRIES	7/9

*Lino*

## LUNCH SPECIALS

### I QUADRI DEL LINO

QUICK GREAT TASTING LUNCH PROPOSALS

ONE SINGLE PLATE COMPOSED BY STARTER, FIRST COURSE, SIDE AND A SMALL DESSERT

IL QUADRO MEAT

IL QUADRO FISH

**Service charge 2€**

*Products prepared can be subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety due to reg. CE 853/2004. Please ask our staff for information about ingredients and allergens.*

**MAXIMUM CAPACITY dehors: 40 people - 30 people inside**